

WEINGUT Wir, Alexander Bion und Charlotte Ineichen, führen das kleine Weingut CASCINA MUCCI in Roddino (Provinz Cuneo, in der Nähe der Trüffelstadt Alba) seit dem Jahr 2000. Wir haben unsere langjährige Passion für den Wein zu unserem neuen Beruf gemacht. Praktisch sämtliche Arbeiten erledigen wir fast ohne Hilfe: vom Pflanzen und Pflegen der Weinberge über die Vinifikation bis zum Verkauf unserer Weine arbeiten wir während des ganzen Jahres praktisch alleine. Während der Ernte sind Helfer willkommen.

JAHRGÄNGE **2013:** Kühler Frühling mit vielen Niederschlägen. Sommer wetterbeständig und warm. Doch es reichte nicht, die Verzögerung des Frühjahrs aufzuholen. Sehr späte Ernte. Für Chardonnay, Dolcetto und Nebbiolo gute bis sehr gute Resultate. Der Barbera hat am meisten gelitten: sehr niedriger Ertrag zu Gunsten der Qualität.
2014: Vielversprechender früher Vegetationsbeginn im Frühjahr, dann folgte eher kühle Witterung mit viel Niederschlägen, was den Vorsprung zunichte machte. Hagelschlag im Juni verursachte wenig Schaden und viel Arbeit. Der schöne Spätherbst kam zu spät für die frühen Rotweinsorten: Wir haben nur sehr wenig Barbera geerntet. Die Qualität beim Chardonnay, beim Nebbiolo und beim Albarossa ist gut bis sehr gut, aber dies auf Kosten von geringen Erntemengen.
2015: Sehr früher Austrieb. Nach Regen anfangs Juni folgte eine lange Trockenperiode. Dank den reichlichen Wasservorräten gerieten die Reben nicht in Stress, eigentlich ein perfektes Jahr. Leider hatten wir zwei Mal Hagel, das zweite Mal anfangs August. Deshalb sehr reduzierte Produktion für die roten Traubensorten.
2016: Milder Winter mit wenigen Niederschlägen, erst im Frühjahr reichliche Niederschläge mit eher niedrigen Temperaturen, dies führte zu einer Wachstumsverzögerung. Sehr schöner Sommer ohne Hagel, wir ernteten die Trauben in einem exzellenten Zustand. Ernte ab 12.9.16 (Sauvignon blanc) bis 22.10.2016.
2017: Wieder ein milder Winter mit wenigen Niederschlägen, ein sehr heisser und sehr trockener Sommer folgte, trotz extremem Wassermangel reifen die Trauben sehr gut. Ernte Chardonnay und Sauvignon Blanc sehr früh: 31.08. 2017, Ernte der ersten roten Trauben: 14.09.2017 Albarossa.
2018: Lange andauernder Winter, Temperaturen unter dem Durchschnitt, Vegetationsbeginn eher spät. Anfangs Frühling häufige Niederschläge, der Jahreszeit entsprechend niedrige Temperaturen. Blüte und Fruchtbildung regulär nach Temperaturanstieg und Schönwetterperiode. Schöner Herbst mit gesunden Trauben. Eher späte Ernte für die Rotweine (5.9.-19.10.2018), Barbera und vor allem Nebbiolo niedrige Erträge. Traditioneller Jahrgang, harmonische Weine mit gutem Alterungspotential.

REBEN Eigene Weinberge in Roddino (1.850 ha):

0.820 ha Barbera d'Alba (Pflanzjahre: 2002, 2007, 2017, 2018)
 0.500 ha Langhe Nebbiolo (Pflanzjahre: 2001, 2003, 2007)
 0.085 ha Albarossa (Pflanzjahre 2007, 2015)
 0.280 ha Chardonnay (Pflanzjahr 2012)
 0.160 ha Sauvignon Blanc (Pflanzjahr 2014, 2018)

NÄCHSTE DEGUSTATION 9. oder 16. November 2019
www.cascinamucci.it ➔ Mucci Weine ➔ NEWS

KONTAKTE Schweiz
 Mucci Weine GmbH
 Marie-Louise Bion
 Dorfstrasse 27
 CH - 8155 Niederhasli
 Mobile 0041 (0)79 414 89 47
 E-Mail ml.bion@bluewin.ch
www.cascinamucci.it

Italien
 Cascina Mucci
 Alexander Bion und Carlotta Ineichen
 Località Mucci 2
 IT - 12050 Roddino
 Mobile 0039 335 809 87 21
 Tel 0039 0173 79 40 89
 E-Mail info@cascinamucci.it
www.cascinamucci.it

VERSANDKOSTEN Beachten Sie!
 keine Versandkosten ab 12 Flaschen
 siehe auch: www.cascinamucci.it
 ➔ Mucci Weine ➔ BESTELLUNG



UNSERE WEINE

MAI 2019



CHARDONNAY 2016/18 LANGHE DOC CHARDONNAY

Rebsorte: Chardonnay
 Alkoholgehalt: 14%
 Ausbau: Stahltank
 Farbe: helles Gelb
 Nase: Noten von Zitrusfrüchten, Ananas
 Geschmack: frisch, fruchtig, ausgewogen, intensiv
 Speisekombination: als Apérowein; zu Fisch, Käse
 Produktion: 2439/1136 Flaschen à 75 cl

Preis: CHF 15.00

**MEROS 2013 BARBERA D'ALBA DOC SUPERIORE**

Rebsorte: Barbera
 Alkoholgehalt: 14%
 Ausbau: in gebrauchten Barriques
 Farbe: rubinrot
 Nase: dunkle Beeren, Cassis, Kakao
 Geschmack: intensiv, rund, angenehme Säure, schöne Trinkreife
 Speisekombination: zu kräftigen Gerichten, Grilladen, Hartkäse
 Produktion: 2050 Flaschen à 75 cl

Preis: Spezialpreis CHF 13.50 statt CHF 17.50
 noch wenige Flaschen

**MEROS 2016 BARBERA D'ALBA DOC SUPERIORE**

Rebsorte: Barbera
 Alkoholgehalt: 15,5%
 Ausbau: 10 Monate in Barriques 2. und 3. Durchgang
 Farbe: dunkles Purpur
 Nase: noch sehr verhalten, dunkle Beeren
 Geschmack: Cassis, ausgewogenen Säure, diskretes Holz
 Speisekombination: zu kräftigen Gerichten, Grilladen, Hartkäse
 Produktion: 971 Flaschen à 75 cl

Preis: CHF 17.50

**BARBERA SUPERIORE 2016 BARBERA D'ALBA DOC SUPERIORE**

Rebsorten: Barbera 95%, Nebbiolo 5%
 Alkoholgehalt: 15,5%
 Ausbau: 10-17 Monate in zum Teil neuen Barriques
 Farbe: dunkles Purpur
 Nase: frisch, Pflaumenaromen, intensiv
 Geschmack: komplex, facettenreich, Noten von dunklen Beeren, langer Abgang, noch jungendlich
 Speisekombination: passt sehr gut zu kräftigen Gerichten, Grilladen
 Produktion: 2307 Flaschen à 75 cl, 40 Magnum

Preis: CHF 20.00 Magnum in Holzkiste CHF 48.00

**PER CARLOTTA 2016 BARBERA D'ALBA DOC SUPERIORE**

Rebsorten: Barbera
 Alkoholgehalt: 16,5%
 Ausbau: 20 Monate in neuen Barriques ausgebaut
 Farbe: dunkles Purpur
 Nase: Waldbeeren, vielschichtig, intensiv
 Geschmack: dicht, gut strukturiert, Noten von dunklen Beeren, lang, noch sehr jung
 Speisekombination: passt sehr gut zu kräftigen Gerichten, Grilladen
 Produktion: 605 Flaschen à 75 cl

Preis: CHF 27.00

**PERÒ 2013/14 LANGHE DOC NEBBIOLO**

Rebsorte: Nebbiolo
 Alkoholgehalt: 14,5% / 14,5%
 Ausbau: 10-15 Monate in zum Teil neuen Barriques
 Farbe: granatrot
 Nase: würzige Noten, Beeren
 Geschmack: warm, rund; weiche Tannine
 Speisekombination: passt ausgezeichnet zu Fleischgerichten
 Produktionen: 2013: 952 Flaschen à 75 cl
 2014: 1015 Flaschen à 75 cl

Preis: Però 2013 neu CHF 20.00 statt CHF 25.00
 Però 2014 neu CHF 18.00 statt CHF 22.00

**LANGHE ROSSO 2013 LANGHE DOC ROSSO**

Rebsorten: Nebbiolo 70%, Barbera 30%
 Alkoholgehalt: 14,5%
 Ausbau: 10-15 Monate in zum Teil neuen Barriques
 Farbe: kräftiges Rubinrot
 Nase: würzig, rote Beeren, intensiv
 Geschmack: Waldfrüchte, Vanillenote, kräftig, schönes Finale
 Speisekombination: passt hervorragend zu kräftigen Fleischgerichten
 Produktion: 1648 Flaschen à 75 cl

Preis: Langhe Rosso 2013 neu CHF 20.00 statt CHF 25.00
 Langhe Rosso 2014 neu CHF 18.00 statt CHF 22.00

**LANGHE ROSSO 2015 LANGHE DOC ROSSO**

Rebsorten: Nebbiolo 79%, Barbera 21%
 Alkoholgehalt: 15,5%
 Ausbau: 10-15 Monate in zum Teil neuen Barriques
 Farbe: Rubinrot
 Nase: würzig, Pflaumen, Rosen, ausbalanciert
 Geschmack: reife Früchte, feine Tannine, kräftig, sehr langer Abgang
 Speisekombination: passt hervorragend zu kräftigen Fleischgerichten
 Produktion: 604 Flaschen à 75 cl

Preis: CHF 25.00

**BARBITO 2011 VINO OTTENUTO DA UVE ADPASSITE**

Rebsorte: Barbera
 Alkoholgehalt: 17,5%
 Restzucker: ca. 20 g/l
 Ausbau: in zwei neuen und einer gebrauchten Barrique
 Farbe: dunkles Rubinrot
 Nase: intensiv, Kirschenholz
 Geschmack: kräftig, schwarze Kirschen, dezente Süsse, lang
 Speisekombination: Blauschimmelkäse, Frischkäse (auch mit Geiss), Gruyère
 Produktion: 1265 Flaschen à 50 cl

Preis: CHF 25.00

**AMICO DI SERA VINO AROMATIZZATO**

Zusammensetzung: 50% Barbera, 50% Nebbiolo, Zucker
 Chinarinde, natürliche Kräuterextrakte
 Alkoholgehalt: 18%
 Ausbau: im Barrique ausgebaut
 Nase: würzig, intensiv, anhaltend
 Geschmack: harmonisch, warm, kräftig, gut ausbalancierte Süsse
 nachhaltige Abgang
 Speisekombination: als Digestif, passt sehr gut zu dunkler Schokolade
 Produktion: 380 Flaschen à 50 cl

Preis: CHF 29.00
 Geschenkpackung:
 AMICO DI SERA mit Tartufi dolci (200 g) CHF 39.00
 Tartufi dolci neri 200 g CHF 10.00

**WEITERE PRODUKTE**

Ligurien/Piemont: Ferrari Specialità, Roreto di Cherasco

Trüffelöl: Tartufo Bianco in
 Olio Extra Vergine 100 ml CHF 14.00

Aus den Abruzzen: Oleificio Di Giampaolo, Catignano (PE)

Olivensäure: Inhalt 75 cl, Olivensorten Leccino und Dritta
 Classico: CHF 20.00
 DOP:  CHF 22.00

Zitronenöl, Peperonciniöl: Oliven werden zusammen mit unbehandelten Zitronen
 bzw. mit Peperoncini gemahlen und gepresst.

Flaschen zu 25 cl CHF 12.00

